Chianti Classico DOCG

Montesecondo

»Montesecondo« ist echter Chianti. Gekeltert aus Sangiovese mit ca. 15% Canaiolo und 15 % Colorino, den uralten genetischen Verwandten. »Echt« weil mehr Burgund als Bordeaux. Dicht im Mundgefühl, transparent und belebend spröde in der Wirkung am Gaumen. Unvergleichlich frisch und delikat im Trunk. So macht sie Lust auf mehr, die große alte Rebsorte der Toskana, die ihre wahre Größe nur als Speisenbegleiter unter Beweis zu stellen vermag. Solo auf der Fernsehcouch ist diese authentische Interpretation dem deutschen Italo-Gaumen vermutlich zu spröde. Ehrliche Sangiovese ist nun mal nicht »rund und weich«.

Silvio Messanas »Montesecondo« begeistert mit tiefgründiger aromatischer Transparenz. Weihrauch, Edelhölzer und Gewürze, Nelken, Zimt und Kardamom kommen in den Sinn. Auf der Zunge agiert der Wein delikat und balsamisch zugleich. Er wirkt irgendwie »leicht«, transparent und fragil, packt die Zunge dann aber mit festem Griff, agil und lebendig im Spiel frischer Säure. Authentischer Chianti, der spontan Trinkfluß auslöst und Trinklust generiert. Chianti, wie er früher war, nur viel besser, als er damals war. »Montesecondo« setzt dem Mainstream der Toskana Eigenart, rare Ausstrahlung und unverwechselbare Identität entgegen. Angenehm kühl und ursprünglich im Reiz morbider toskanischer Natürlichkeit. Unsere Referenz.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ITR21710

K&U
www.weinhalle.de